IMPERIAL MYCOLOGICAL
26 SEPT. 1938
INSTITUTE

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 22 SEPTEMBRE — N° 2308 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES les plus anciennes, les plus nombreuses, les plus remarquables

PROCÉDÉS brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2308 Paris, 22 Septembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET, Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÛGEL
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

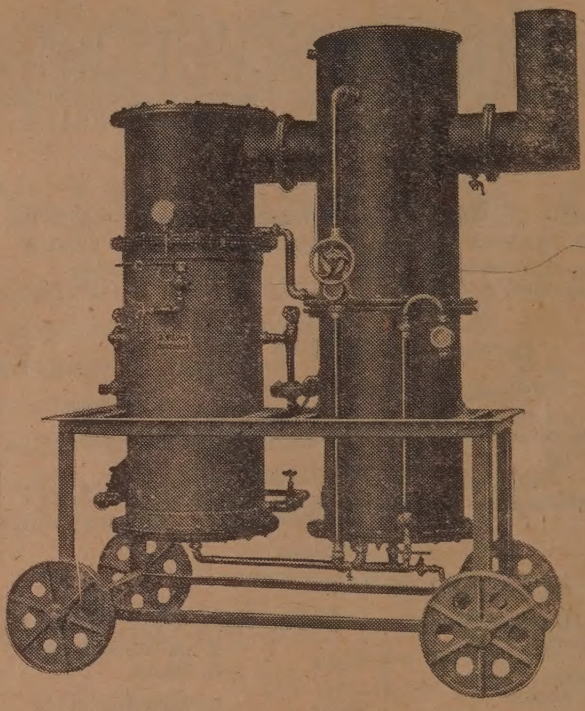
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 309-05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★ MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges** *ou vos* **moûts** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

Nº 941

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 ---------- Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

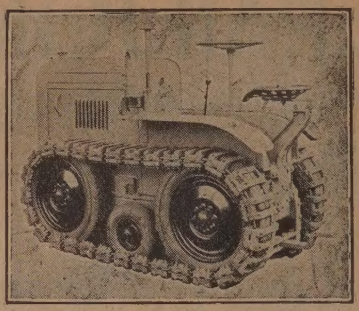
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

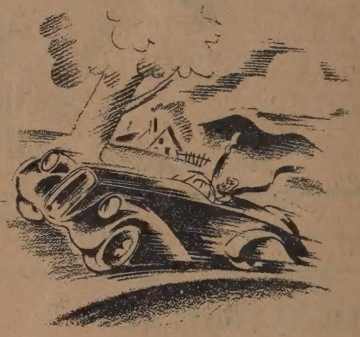
Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

A vous aussi les joies de la route... N°58



Réalisez vos rêves d'espace, de vitesse, de grand air, en prenant votre chance à la

TRANCHE DE L'AUTOMOBILE

LOTERIE NATIONALE

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SELECTIONNÉES

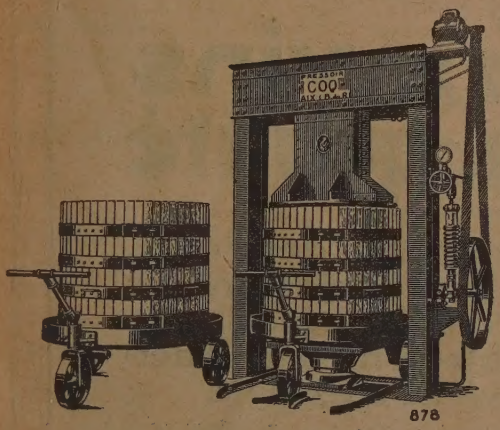
des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

Notice explicative gratuite. (Dépositaires sont demandés)

MATÉRIEL VINICOLE

COQ

LE PLUS RÉPUTÉ



878

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante

5 MODÈLES répondant à tous les besoins

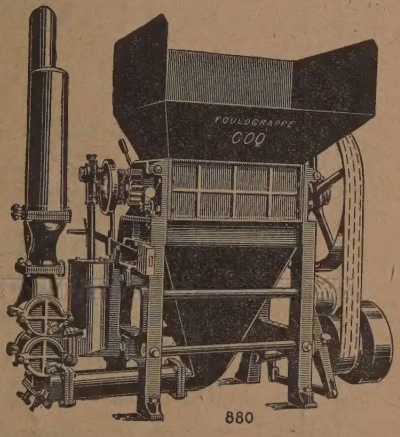
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface, brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

nom déposé

LE MEILLEUR APPAREIL existant pour le foulage de la vendange et son élévation dans les cuves

4 MODÈLES répondant à toutes les productions dont 3 pouvant être livrés avec ou sans égrappoir



880

MOTO-POMPES COQ PERFECTIONNÉES - POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, Renseignements et Références sur demande :

CÉLESTIN COQ & Cie -:- AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal Foch

des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.308 Paris, 22 Septembre 19

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. Marsais, P. Laurent et L. Segal — Une visite à l'Institut de recherches viticoles Fougerat, en Charentes (*avec figures*) 269

R. Villepigue . . . . . Vins d'origine mousseux, obtenus en cuve close. . 275

A. Dufoux . . . . . Merlot blanc et Cabernet-Malbec. 277

Actualités

Michel Flanzy : . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Des contrats pour l'achat des vins doux naturels . . . 279

P. J. V. . . . . Vignoble de l'Hérault : Situation au début des vendanges. 281

E. Moreau . . . . . Nouvelles du vignoble champenois. 282

E. de Turckheim . . . . . Chronique d'Alsace. 284

Jacques Prieur . . . . . La Gazette de Bourgogne. 285

C. Dufoux . . . . . Etat du vignoble beaujolais. 286

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 287

Le Ve Congrès International de la Vigne et du Vin à Lisbonne. — L'approvisionnement de la culture en engrais azotés. — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers. — Marine nationale : Avis d'adjudication. 289

Revue commerciale :

Cours des vins. 291

Cours des principaux produits. 292

UNE VISITE A L'INSTITUT DE RECHERCHES VITICOLES FOUGERAT, EN CHARENTES.

Un récent voyage d'études viticoles m'a conduit en Charentes avec mes deux collaborateurs Pierre Laurent et L. Segal. Entre autres choses intéressantes, ils ont pu visiter l'Institut de recherches viticoles de Bois-Charente, déjà présenté à nos lecteurs par son directeur, J.-L. Vidal, collaborateur dévoué de cette *Revue*. Ils ont vu à l'œuvre celui à qui les destins du jeune Institut ont été confiés ; ils ont pu l'interviewer, ainsi que son collaborateur Jean Lafon ; c'est le récit de leurs impressions que je présente ici.

Pour ma part, j'ai eu la grande satisfaction de constater les progrès réalisés dans la création d'un établissement qui tiendra sa place dans l'œuvre de recherches scientifiques et de vulgarisation technique à laquelle, comme mes deux amis Vidal et Lafon, ingénieurs agricoles, je suis entièrement dévoué.

P. Marsais,
Ingénieur Agronome.

***

C'est dans son domaine des environs de Saint-Même, en Charente, où M. Fougerat aimait à se rendre chaque année et qu'il légua à sa mort au Bureau de Bienfaisance de la ville d'Angoulême avec sa fortune, qu'a été créé récemment l'Institut de Bois-Charente, suivant le vœu de ce bienfaiteur.

Il devait plaire à cet homme, qui avait témoigné pour la viticulture

L'ENTRÉE DE L'INSTITUT FOUGERAT

une curiosité assidue et désintéressée, de consacrer une partie de sa fortune à la création d'un établissement de recherches viticoles.

De telles fondations d'inspiration privée ont un grand prix surtout quand, dans quelque domaine, l'intérêt de la recherche peut paraître moins urgent, en présence des résultats déjà acquis.

Certains esprits plus attentifs, riches peut-être d'une méditation personnelle ou simplement plus épris, ont pu ainsi apporter des ressources morales et matérielles insoupçonnées, qui ont facilité la voie à de nouveaux progrès. L'œuvre de recherche n'est, en effet, jamais parfaite, ni achevée.

C'est à ces pensées que je me livrais en parcourant les allées de cette magni-

fique propriété, aux côtés de MM. Vidal et Lafon, les directeur et administrateur de cet Institut et de M. Marsais, le distingué directeur de cette *Revue*.

J'étais frappé par le calme et l'ordonnance de ce parc. Au fond d'une avenue de graviers blancs plantée de palmiers et dont les pourtours garnis de parterres de géraniums reflétaient une note vive, apparaissait, sous de grands arbres, un joli castel de l'époque Renaissance. Tout autour de cette demeure, les champs de vignes s'étendaient jusqu'aux coteaux voisins. Un peu isolés, au long d'une rangée de peupliers, quelques grands chais où dorment les Cognacs fameux.

Notre visite fut aussi attrayante, qu'instructive grâce à l'aimable sollicitude de M. Vidal.

Nous admirâmes le château et, à proximité, témoin sans doute parfait de la volonté du donateur, un laboratoire d'une conception moderne, devant faciliter les études les plus délicates.

M. Vidal nous émunéra les recherches en cours, parmi lesquelles nous citerons celles relatives au rapport entre la chlorose et la transpiration des cépages, la création d'une collection de cépages métis de Folle-Blanche et de Saint-Émilion dans laquelle nous trouvons conjuguées les qualités de ces deux plants sans leurs défauts habituels ; dans le domaine de la pratique des traitements : des modifications apportées aux formes de pulvérisation, un dispositif curieux pour l'injection des solutions de sulfate de fer. En ce qui concerne la distillation : des recherches sur l'utilisation de la porcelaine dans les serpentins des alambics.

Tous ces travaux font le plus grand honneur à MM. Vidal et Jean Lafon, le jeune et sympathique collaborateur, chef de travaux de cet institut.

Notre visite se termina par l'inspection des chais dans la pénombre desquels nous distinguions de longues rangées de barriques, toutes pleines de cognacs provenant des vignobles dépendant de Bois-Charente, et déjà plus que quarantenaires, que M. Fougerat avait sa vie durant emmagasinés avec un véritable goût de collectionneur.

Dans le silence de ces bâtiments renfermant tant de richesses qui sont aujourd'hui la propriété du Bureau de Bienfaisance d'Angoulême, on ne pouvait s'empêcher d'évoquer la figure de cet amateur et de ce bienfaiteur que tout rappelle ici, où son tombeau fut édifié.

Nous quittâmes ces lieux, emportant avec la vision de ce pays charentais au relief harmonieux à l'atmosphère si paisible, aux horizons de vignes et d'arbres où quelques solides et blanches demeures retiennent çà et là le regard, celle de ce manoir transformé en un lieu d'études désintéressées.

Il est échu au Bureau de Bienfaisance d'Angoulême l'honneur d'administrer ce legs en satisfaisant à la pensée charitable de son auteur et en créant au surplus cet établissement scientifique.

Reconnaissons qu'il a accompli cette dernière œuvre d'une manière parfaite et digne de tous éloges.

Pierre LAURENT,
Chef de travaux de viticulture
à l'Institut National Agronomique.

***

La tâche du reporter-débutant n'est pas facile, mais elle est certainement agréable, quand elle nous force à parcourir les vignobles de la Charente en aimable compagnie, à déguster d'excellentes eaux-de-vie, et des pineaux du pays, tout aussi délectables. Notre visite à la Fondation Fougerat, à Bois-

LES BATIMENTS DU LABORATOIRE DE RECHERCHES VITICOLES

Charente, fut donc non seulement instructive, mais en même temps attrayante pour tous les participants.

Le fondateur de cet Institut de Recherches viticoles, M. Fougerat, ne fut point surtout un viticulteur, mais un pharmacien, qui utilisa sa fortune considérable à acheter des propriétés en Charente et à emmagasiner des eaux-de-vie pendant la seconde partie de sa vie. Toutes ses propriétés, sauf une, étant situées dans la Grande Champagne, il va sans dire que les quelques milliers d'hectolitres d'eau-de-vie qui se trouvent dans les chais du Chillot sont d'une qualité excellente ; c'est maintenant seulement qu'on commence à mettre les eaux-de-vie de 1906 en bouteilles.

Après la mort de M. Fougerat, le Bureau de Bienfaisance d'Angoulême fut l'héritier de sa fortune et de ces eaux-de-vie, mais une rente fut réservée pour la fondation de l'Institut de Recherches viticoles.

L'Institut est situé à la limite de la Grande et de la Petite Champagne, entre Jarnac et Châteauneuf. La propriété comprend 10 hectares de vignes et possède un vieux château datant de 1516, avec un très joli parc, le tout en parfait état d'entretien.

Un des premiers actes du directeur, M. J.-L. Vidal, fut la construction d'un laboratoire tout-à-fait moderne, et très bien conçu, que nous avons trouvé complètement édifié mais pas encore aménagé, car, hélas comme pour les laboratoires d'Etat, les crédits, accordés par tranches annuelles, sont vite absorbés.

Dans l'intervalle, M. Vidal et son chef de travaux, M. Lafon, se sont installés dans une ancienne serre où il fait évidemment 40 degrés en été et un froid de loup en hiver, où les tables de travail subissent quelquefois des inondations lorsqu'il pleut un peu fort. Mais ces troubles climatériques n'empêchent ni M. Vidal, ni M. Lafon de faire des découvertes intéressantes et utiles pour la viticulture régionale et de poursuivre avec activité la réalisation de leur programme.

Ayant accepté avec empressement le rôle de reporter, nous nous sommes adressés, munis d'un crayon et d'un grand bloc-notes à J.-L. Vidal pour lui faire subir un interview. Il nous a reçue avec son plus aimable sourire, en nous faisant remarquer que tous les travaux et tous les détails concernant Bois-Charente ont été déjà publiés d'une part dans les « Annales de la Fondation Fougerat » et, d'autre part, dans la *Revue de Viticulture.*

Nous avons donc évité des redites et nous avons préféré faire le tour de l'Institut sous la conduite de M. Vidal, qui nous fit d'abord la démonstration de l'activité de l'acide citrique, qui tient le sulfate de fer en solution en présence du calcaire. C'est sur ce principe que se base la méthode Vidal-Lafon de traitement de la chlorose. Le Directeur nous montra en même temps toute une série d'expériences en vue d'étudier l'action physiologique de la chlorose. En outre, il nous initia aux nouvelles méthodes de traitement contre cette maladie. Ces études sur la chlorose se font surtout à Puybert, propriété appartenant également à la Fondation, et qui est située dans le sol très chlorosant de la Grande Champagne, tandis que Bois-Charente se trouve au bord de la Charente même, dans des terres d'alluvions.

Nous fûmes forcés de nous contenter de la description des expériences technologiques en vue d'améliorer la qualité des eaux-de-vie, et nous nous sommes dirigés vers le vignoble. Celui-ci est constitué par 8 hectares de vignes adultes de Saint-Emilion et de Colombard, et 2 hectares de collections diverses de porte-greffes, d'hybrides et de cépages métis.

Bois-Charente dispose aussi d'une petite pépinière qui est tolérée dans le jardin potager, et dans laquelle le Directeur élève ses hybrides.

C'est dans cette même pépinière, que M. Vidal essaie l'action des phytohormones sur le Berlandieri, problème qui sera très intéressant à suivre, notamment par la viticulture régionale.

Comme partout ailleurs, on s'occupe aussi des traitements contre le mildiou.

Cette année, comme l'année précédente, on a fait des essais comparatifs concernant les différentes bouillies.

On nous fit aussi une démonstration des jets de pulvérisation de Bois-Charente. Le principe de cet instrument découle des expériences faites par M. Héranger. Il s'agit d'un pulvérisateur ordinaire muni de jets spéciaux qui projettent à la fois du fin brouillard et des gouttes relativement grosses avec une très grande force sur les feuilles, et la mouillabilité de la bouillie se trouve ainsi augmentée.

Après cette visite de Bois-Charente, nous fûmes à Jarnac où nous pûmes déguster le bon Cognac de M. Fougerat pendant le déjeuner. Le repas fut animé par une discussion des grands experts de la viticulture sur l'origine du vin blanc qu'on nous servit à table, mais cette question resta sans solution définitive faute de documents authentiques de comparaison..

L'après-midi fut consacré à la visite de quelques propriétés inscrites au Concours du Comice agricole de Jarnac. Nous visitâmes d'abord une propriété dans les Fins Bois. Il s'agissait d'une ferme moyenne très bien conduite et exploitée d'une manière très intensive. L'encépagement du vignoble était constitué par le Saint-Emilion greffé sur Rupestris du Lot, porte-greffe donnant de bons résultats dans cette région et de greffes sur 3.309 qui souffrent de la chlorose, dans le même sol. Le vignoble avait souffert des gelées, mais la santé des souches était redevenue excellente. Point de mildiou et presque pas d'oïdium. L'esca avait fait son apparition comme dans toute la région, ainsi que le court-noué, qui, en Charente comme ailleurs, commence à devenir un fléau (1). La ferme dispose d'un stock considérable d'eau-de-vie.

Après avoir vu une propriété typique des Fins Bois, nous partîmes voir trois pépinières toutes très bien tenues, mais dont une surtout fut remarquable. Il s'agissait toujours de plantation de Saint-Emilion sur les différents porte-greffes de 3.309 le Rupestris et surtout sur 41 B, porte-greffe des sols chlorosants. La Folle-Blanche et le Colombard disparaissent presque complètement dans le pays et on les remplace surtout par le Saint-Emilion, cépage à gros rendement et à débourrement tardif, moins sujet à la pourriture que la Folle. Dans une des pépinières, nous trouvâmes une très grande tache de court-noué, qui se trouvait juste à l'endroit où on avait arraché un arbre fruitier l'année précédente. Mais, en général, on voyait peu de court-noué, dans les pépinières.

Nous terminâmes la journée par une visite de la propriété personnelle de M. Vidal, où il possède une très belle collection de tous ses hybrides obtenus les uns depuis vingt ans. Nous avons surtout admiré le Vidal 19 provenant d'un croisement de Saint-Emilion par Jurançon blanc et qui montre une vigueur et une fructification extraordinaires. Mais, à côté de ce cépage qui a déjà montré sa valeur, il y a toute une série d'hybridations plus récentes qui nous semblent non moins intéressants à suivre.

Le lendemain matin fut consacré à la visite de la Grande Champagne. Ici, même impression que la veille, des vignobles très bien entretenus, d'une

(1) Etant donné que l'été a été peu humide cette année et que les bois avaient bien mûri l'année précédente, la chlorose n'a pas fait de gros dégâts dans la Charente.

santé remarquable, et ayant quelquefois moins souffert des gelées que les vignobles situés dans le Pays bas des Fins Bois. Nous dégustâmes le vin blanc du pays fait avec le Colombard, qui nous parut très agréable à boire après la visite de la superbe distillerie-cuverie de Haute-Neuve, à M. Maurice Hennessy.

Nous visitâmes aussi la Station viticole de Cognac dirigée par M. René Lafon et nous fûmes aussi au Parveau, le champ d'expériences de la Station qui fut créé en 1928. Ici existe une collection très intéressante, dans ce sens qu'on y a greffé le Saint-Emilion sur les différents porte-greffes dans des rangées parallèles. Cette méthode permet de juger efficacement la valeur des différents porte-greffes, pour le même sol et le même cépage.

Nous ne manquâmes évidemment pas non plus de visiter les chais d'une grande maison de commerce de Cognac, où nous avons eu l'occasion d'admirer une organisation parfaite, et une technique perfectionnée. Cette admiration fut évidemment stimulée par la dégustation d'un Cognac Hennessy de 45 ans, incomparable. L'accueil de M. Filloux restera parmi nos meilleurs souvenirs de cette randonnée.

Notre séjour en Charente se termina trop tôt par la visite d'une grande ferme dans les Borderies, celle de M. Cocuaud, ingénieur agronome, dans un pays, où le sol est plus frais, la végétation plus luxuriante qu'en Grande Champagne. Visite de la distillerie de la maison, très bien entretenue, et comprenant plusieurs batteries. Dans cette région aussi, on remplace les anciens cépages par le Saint-Emilion greffé sur 3.309 et Rupestris. La charmante maîtresse de la maison nous offrit un Pineau de la propriété, qui est fait avec le jus de raisin du Colombard, mûté au Cognac, ce qui nous rendit la séparation encore plus cruelle !

Nous avons eu grand plaisir à connaître Bois-Charente et ses dirigeants, à constater que l'action de l'Institut Fougerat s'étend à toutes les régions productrices du fameux Cognac. Nous savions déjà que ses travaux sont suivis avec intérêt bien au delà des frontières de l'Angoumois, de l'Aunis et de la Saintonge.

L. Ségal.

VINS D'ORIGINE MOUSSEUX, OBTENUS EN CUVE CLOSE

Je remercie M. Vavasseur de m'avoir fourni, par son article du 8 septembre dans *La Revue de Viticulture*, l'occasion de consolider mes arguments en me permettant de réfuter, avec quelle facilité ! sa manière de voir. Lui devant des hommages pour la façon courtoise qu'il a employée à me combattre, j'espère rester digne du même éloge.

Mais comment peut-il prétendre qu'« aucune loi, aucun décret, aucun texte » n'interdit l'utilisation des vins d'origine pour la fabrication en cuve close des vins mousseux ? Voyons, il faut être sérieux ! Sans doute, le fabricant en cuve close pourra toujours acheter sa matière première au pays d'origine, et même payer les 2 fr. 20 par hecto pour la jarretière verte obligatoire, mais le décret-loi du 14 juin 1938 lui interdit nettement de s'en servir ; et même, avec ou sans jarretière, de se servir du nom du cru qu'il aura acheté. C'est comme si l'on

me disait : « Vous pouvez toujours acheter des Château-Ausone ou Yquem, quitte à les revendre comme vin rouge ou vin blanc. »

Ai-je raison, oui ou non ?

Malheureusement, pour mon contradicteur, après ce hors-d'œuvre inconsistant, l'*entrée* n'est guère plus substantielle. Les appellations d'origine ont été consultées ? Quelles ? Vouvray, Saumur, Saint-Péray, Gaillac et Anjou ? Dites-vous. C'est tout ? Rostand se fut écrié : « C'est un peu court, jeune homme ! » Eh bien, et Bordeaux avec sa liste de sous-régions, et la Bourgogne, et la Charente, et le Jura, et le Midi, et tant et tant d'autres qui forment la merveilleuse carte vinicole de la France ? Et la loi Chouffet ? Et l'embryon d'organisation professionnelle qu'elle nous promettait ? Quand, où, comment, nous Girondins, avons-nous été consultés sur le décret-loi qui nous mène à l'abattoir ?

Si l'entrée n'a pas de valeur, que dirai-je du plat de résistance ? Vraiment, il me faut là quitter la légèreté de l'ironie, car nous abordons le côté douloureux du repas. La comparaison n'est pas périlleuse, du moment qu'il est si facile de découvrir les appétits qui s'y sont attablés.

Ce défilé de Commissions parlementaires, de projets de loi et de dates, que signifie-t-il ? En bref, il avait été impossible, jusqu'au 14 juin 1938, au Parlement, au pouvoir législatif légal, de casser l'arrêt de la Cour d'Orléans, de violer le judiciaire, puisqu'il a fallu, à une coalition d'intérêts particuliers, employer la procédure exceptionnelle du décret-loi pour arriver à ses fins. Et c'est cela qui est triste.

Ceux qui aiment passionnément leur pays et voudraient voir se dérouler comme un beau film l'ordonnance de son progrès matériel et social, ne peuvent que saigner au spectacle de cette Foire d'Empoigne que sont devenues ses méthodes de Gouvernement. En juin dernier, on a réussi à supprimer dans l'ombre, d'un trait de plume, des concurrences gênantes pour certains. Demain, d'un même trait de plume, quel parlementaire bien placé fera supprimer, à son tour, le sucrage en première cuvée ?

Oh, je ne veux pas être cruel, je me le suis promis en commençant. Mais je ne puis m'empêcher de relire le numéro du 6 septembre de la *Journée vinicole* et qu'y vois-je ? « Vouvray, 5 septembre... On espère faire des vins de 7 à 8°... » Alors, comment ferez-vous des Vouvray avec ces moûts dont le décret d'appellation unique que vous avez demandé porte qu'ils doivent faire 10° « avant tout enrichissement » ?

Sont-ce ces vins-là que vous m'offriez au début pour continuer à faire des mousseux en cuve close ? Je comprends votre répugnance pour de tels produits. Ou bien y a-t-il un système D, inconnu de moi, qui résoudra l'énigme et les amènera à 10° sans sucrage... du moins avoué ?

Je m'excuse auprès de mes amis personnels de Vouvray d'avoir été obligé, par mon honorable contradicteur, en m'emparant de ses arguments, d'avoir paru contrister une réputation dont ils sont si justement fiers. Et pour m'en faire pardonner, je leur révélerai qu'il y a deux semaines, traversant Tours en auto, à l'heure de l'apéritif, altéré, je m'assis à l'un des cafés en plein air de ses belles allées, et c'est à une demi-bouteille de Vouvray mousseux, excellent

d'ailleurs, que je dus les forces nouvelles, la vitesse joyeuse et la précision que ma II CV rassembla pour l'étape Tours-Bordeaux.

Ajouterons-nous quelque chose à la rancœur que nous laisse cette mauvaise action qu'est un décret-loi, quand ce n'est pas l'intérêt supérieur de la Défense nationale ou des Finances du pays qui le dicte ?

Si vous voulez, il y a encore, comme dessert, quelques babioles à dire. Reprenons les chiffres de M. Vavasseur. Il donne 1 fr. 15 comme prix d'une fourniture. Il ne compte pas la main-d'œuvre, la commission et les frais généraux commerciaux. J'écris cet article dans le bureau d'un de ses confrères. Et c'est, paraît-il, 1 fr. 15 encore qu'il faut compter, de sorte que de 2,30 à 3,50, qu'il donne comme prix d'un Vouvray mousseux en cuve close, il reste 1,20 pour le vin. Je comprends !... Tout le monde comprend... Mais il n'y a pas que ces vins-là (?) en France, à rendre mousseux. Et c'est précisément pour nous empêcher de le démontrer qu'on a monté le coup du décret-loi. C'est à une haute autorité en matière viticole et œnologique que je vais faire appel pour terminer et l'opposer à l' « inconvénient grave que voit M. Vavasseur, à préparer en cuve close, les mousseux d'origine ».

M. Ventre, professeur d'œnologie à l'École nationale de Montpellier, termine son étude sur la refermentation en cuve close par les appréciations suivantes, qui nous paraissent réduire à néant les reproches adressés à cette nouvelle méthode :

« Quant à la qualité du vin mousseux obtenu par ce procédé, écrit-il, rien ne permet d'établir qu'elle doit être inférieure à celle des vins produits par la fermentation en bouteilles. L'essentiel est que le vin mis en œuvre soit de bonne qualité, de bonne tenue, et amené préalablement et avant transformation, par les moyens dont la science œnologique dispose actuellement, au degré de maturation voulu.

« Il n'est pas douteux que, grâce aux avantages incontestables que la nouvelle méthode présente sur l'ancienne, elle arrive à s'implanter dans les milieux les plus réfractaires et à justifier ainsi toutes les vues de Maumené, plus d'un demi-siècle après ses travaux. »

R. Villepigue,
Ingénieur-Agronome.

MERLOT BLANC ET CABERNET-MALBEC

L'encépagement du vignoble bordelais est actuellement peu différent de ce qu'il était, il y a cinquante ans. Cabernets, Malbec et Merlot, en rouge ; Sémillon, Sauvignon et Muscadelle en blanc, sont toujours les cépages de base. Mais, il en est bien d'autres, la plupart cultivés depuis fort longtemps, quelques-uns cependant d'importation ou de création récentes : tels le *Merlot blanc* et le *Cabernet-Malbec.*

Le Merlot blanc. — Voici son histoire, telle qu'il m'a été possible de la reconstituer, d'après les renseignements recueillis auprès de viticulteurs du Cubzadais et du Blayais.

A la fin du siècle dernier, en 1891 probablement, Guinaudie, propriétaire à Lalande-de-Fronsac, participait à une chasse dans une région sur laquelle on ne possède pas d'indications précises (Lot ? Landes ?), mais qui n'est pas le Bordelais. Il remarqua un plant qui lui parut intéressant, en rapporta quelques pieds et les planta à Lalande-de-Fronsac. A ce cépage, il donna le nom de « Merlot blanc », à cause de sa grande ressemblance avec le Merlot rouge cultivé dans le pays : feuille grande et longuement découpée, raisins nombreux et allongés, débourrement précoce, sensibilité au mildiou de la grappe (1).

Vers 1898, Guinaudie complanta en Merlot blanc une partie de son domaine du château Geneau, à Virsac, près de Saint-André-de-Cubzac. La production de ce cépage attira l'attention de nombreux viticulteurs et particulièrement d'un pépiniériste, Jean Elie, qui s'en fit le propagateur.

A cette époque, en effet, le Blayais et le Bourgeais étaient complantés surtout en Colombard et Folle blanche, dont les vins étaient expédiés dans les Charentes pour être distillés. Mais l'écoulement de ces vins devenait de plus en plus difficile à cause de la surproduction et aussi de la réglementation des appellations d'origine. On délaissa donc les cépages à vin de chaudière pour planter des cépages rouges, et aussi le nouveau venu, le Merlot blanc, dont le vin était de meilleure qualité.

Depuis, le Merlot blanc s'est répandu. On le rencontre particulièrement sur la rive droite de la Gironde et de la Dordogne. On en trouve aussi dans la région des Graves, au sud de Bordeaux.

Ce cépage a été très en vogue au cours de ces dernières années, conquérant la faveur des viticulteurs qui ne recherchent pas la grande qualité mais désirent obtenir une production abondante et régulière. C'est surtout cette dernière qualité qui l'a fait apprécier, mais on doit reconnaître qu'au printemps 1938, il a été fort éprouvé par les gelées et n'a pas justifié sa réputation de « repousser à fruit ».

Le Cabernet-Malbec. — Les difficultés d'écoulement des vins de chaudière ont suscité non seulement l'introduction du Merlot blanc dans l'encépagement des vignobles de la rive droite de la Gironde, mais aussi la création d'un cépage rouge, le « Cabernet-Malbec ».

Vers 1890, Jean Elie, celui-là même qui propagea le Merlot blanc, eut l'idée d'améliorer par croisement un des cépages locaux : le Malbec, qui a l'inconvénient d'être très coulard. Les croisements Cabernet-Malbec lui donnèrent un très grand nombre d'hybrides qu'il suivit dans le domaine de Château-Carmeil-Sourget, qu'il gérait dans l'île du Nord, et dans son vignoble de Berson. A Château-Carmeil-Sourget, on trouve encore les premières souches obtenues par greffage, sur de vieux ceps, de sarments provenant de semis.

Sur les quatre métis retenus par Elie, les nos 1 et 3 (très près du Malbec), de même que le no 2 (peu fructifère), n'ont pas confirmé leur supériorité. Par contre, « Cabernet-Malbec no 4 » s'est répandu dans le Blayais et le Bourgeais où de nombreux viticulteurs apprécient sa production élevée, la qualité de son vin et surtout sa résistance à la coulure.

A. DUFOUX.

(1) Merlot blanc et Merlot rouge présentent d'ailleurs des caractères qui permettent de les différencier avant la coloration des grains. Ainsi en pépinière le Merlot blanc a un port plus érigé, les petites pousses de l'extrémité du sarment sont blanches, alors qu'elles sont rougeâtres sur le Merlot rouge.

ACTUALITES

Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale
P. J. V. : Vignoble de l'Hérault : Situation au début des vendanges
E. Moreau : Nouvelles du vignoble champenois
E. de Turckheim : Chronique d'Alsace
Jacques Prieur : La Gazette de Bourgogne
C. Dufoux : Etat du vignoble beaujolais
R. C. : Chronique viticole méridionale
Le Ve Congrès international de la Vigne et du Vin à Lisbonne
L'approvisionnement de la culture en engrais azotés
Ecole supérieure d'agriculture d'Angers
Marine Nationale : Avis d'adjudication

Chronique d'œnologie méridionale

Des contrats pour l'achat des vins doux naturels. — Certains industriels achètent les raisins et prennent à leur charge la fourniture d'alcool, la vinification, les manipulations qui donnent le vin doux naturel. Ils exigent seulement un minimum de richesse saccharine. Un prix de base est alors donné pour un poids déterminé de raisins. Le procédé a le gros avantage d'avoir une base d'appréciation — le poids — déterminé avec exactitude. Seulement, il n'y a pas ici proportionalité entre le prix et la richesse saccharine. Comme, il s'agit de vin doux naturel, cela nous paraît malheureux parce qu'avec les degrés sacchariques supplémentaires le moût est riche de ces composés secondaires qu constituent l'arôme et le moelleux. En particulier les composés pectiques abondent d'autant plus que le passerillage est avancé. Enfin les années, assez nombreuses, où les abeilles et guêpes ravagent les grains de ces raisins et surtout lorsque s'y surajoutent les dégâts de l'eudémis, on paie au prix fort des râfles et des pellicules, qui ne donnent pas une trace d'alcool.

D'autres industriels ne se préoccupent plus du poids de la vendange, mais de son titre saccharique. Ils achètent, non plus des raisins mais des moûts. Un prix de base est fixé à l'hectolitre pour une richesse saccharique déterminée. Système préférable au précédent, à la condition que cette richesse saccharique soit exactement déterminée. Il y a quelque temps nous avons discuté ici même de cette question. On connaît nos conclusions.

Quelques industriels enfin achètent — non plus des raisins ou des moûts — mais le vin doux naturel. Système simple, trop simple, car il risque de ne pas suffisamment distinguer entre les moûts ou les raisins initiaux. Un tel système risque de ne pas encourager le passerillage — condamné hélas — je m'empresse de le reconnaître — par la législation actuelle des appellations contrôlées.

On voit déjà que nos préférences vont aux acheteurs de la deuxième catégorie. Tous ceux qui, sur cette question, nous ont demandé des renseignements sont bien fixés. *Connaître la richesse initiale du moût — payer cette richesse — distinguer ainsi le moût tout juste acceptable du moût remarquablement riche — et surtout retrouver à n'importe quel moment de l'élaboration du vin doux*

naturel la richesse initiale du moût, telles sont les règles qui devraient régir tout contrat d'achat de vin doux naturel.

Des régions intéressées, on nous a demandé de donner un type de contrat. Pourquoi ne le ferions-nous pas ? Voici, par exemple, ce qu'il pourrait être :

« La Maison X... s'engage à acheter à M. Y... les moûts réservés à la préparation des vins doux naturels sur la base de F... (francs) l'hectolitre de moût titrant G... (grammes) de sucre par litre, soit approximativement de densité 14° B. Le prix de l'unité sucre sera donc $\frac{F}{G}$ et si P est la richesse saccharine exprimée en grammes par litre, le prix de l'hectolitre de moût sera :

$$\frac{F}{G} \times P$$

Tout moût titrant moins de G grammes ne sera pas acheté.

Mais ici remarquons que l'appréciation peut porter sur : ou du moût, ou du moût en fermentation mais non mûté, ou le vin doux naturel lui-même avant déjà reçu l'alcool de mutage. Pour le moût, le calcul est déjà fait ; pour le moût en fermentation et le vin doux naturel, il faudra apprécier l'alcool acquis et le sucre résiduaire. Dans les chroniques dont il est question plus haut, nous avons indiqué le mécanisme de ce calcul. La rédaction du contrat se continuerait ainsi :

« Le calcul de la richesse initiale sera fait comme suit :

« 1° *Alcool acquis par fermentation.* — Il sera dosé par distillation et exprimé en degrés Gay-Lussac. Il est bien entendu que 1° d'alcool représente 17 grammes de sucre détruit par fermentation et le degré alcoolique est transformé en grammes de sucre.

« Exemple : 10° alcool acquis = 17 gr. × 10 = 170 gr. de sucre.

« 2° *Sucre résiduaire.* — Il sera dosé chimiquement suivant la méthode officielle.

« Exemple : soit par litre 109 grammes de sucre.

« Le sucre initial renfermé dans le moût sera la somme de ce sucre résiduaire et du sucre équivalent à l'alcool acquis.

« Exemple : sucre total : 170 gr. + 109 gr. = 279 gr.

« Dans cet exemple le prix de l'hectolitre de moût sera :

$$\frac{F \times 279}{G}$$

Le contrat sera complété par tout détail jugé indispensable par les contractants et portant sur la vinification, les fournitures, etc.

On peut se rendre compte qu'un tel contrat remplit toutes les conditions posées plus haut. Une objection : Pourquoi préférer l'appréciation en degré-sucre à l'appréciation degré-alcool ? C'est d'abord parce que nous avons *toujours* un résidu plus ou moins important de sucre à doser et que ce résidu ou fraction de sucre non transformé est souvent — surtout avec la législation actuelle — plus important que la fraction fermentée ; que dans quelques cas, il peut n'y avoir que du *sucre* à doser si le moût n'a pas du tout fermenté. C'est enfin,

parce qu'il y a pour les non-initiés tant de confusions sur le degré alcoolique que nous préférons ne pas en faire une base d'appréciation.

Evidemment, il subsiste encore un peu d'arbitraire : la correspondance sucre-alcool. Pas autant qu'on le pense. Tous les œnologues savent, en effet, que cette correspondance s'établit aux environs de 17 grammes et non de 18 grammes. On peut aussi nous reprocher de mentionner le degré Baumé. Qu'on observe bien ceci : il n'intervient qu'à titre indicatif afin de ne pas désorienter vendeurs et acheteurs. C'est dans le contrat une preuve de loyauté, X grammes de sucre ne renseignent pas assez le viticulteur trop habitué aux degrés Baumé ou d'autres encore plus arbitraires.

Sur ces bases les marchés ne seraient plus sujets à contestations puisqu'à n'importe quel moment de la vie du moût, sa richesse initiale pourrait être retrouvée, que toutes les indications de prix et les déterminations analytiques sont exactement précisées.

Michel FLANZY.

Vignobles de l'Hérault

Situation an début des vendanges. — La récolte cette année est très inégale et difficile à évaluer comme quantité, car si la sortie a été des plus abondantes, elle a été contrariée en de nombreux endroits par les circonstances atmosphériques.

Les orages des 9 et 10 septembre ont causé de violents dégâts, surtout dans l'arrondissement de Montpellier et dans une partie du Gard. Une pluie diluvienne survenant par trombes a provoqué de nombreuses inondations ; elle a été accompagnée, par place, de chutes de grêle désastreuses.

La quantité d'eau tombée en trente heures à Montpellier : 200 mm., est exceptionnelle. Cependant, les inondations ont été localisées et n'ont pas provoqué une catastrophe (à la suite d'un arrosage de 20.000 hectolitres d'eau par hectare !), car la partie montagneuse du Nord du département a été beaucoup moins arrosée que la plaine. Les rivières et torrents sont rentrés rapidement dans leur lit et l'extrême sécheresse antérieure aidant (absence de pluies abondantes pendant dix-huit mois), l'eau fut rapidement absorbée.

Nous avons parcouru les vignobles du Gard, de l'Hérault et de l'Aude, les 10 et 11 septembre. En plus, de nombreux grains éclatés générateurs de pourriture qui se développerait rapidement en cas de nouvelles pluies, en de nombreux endroits, les vignes sont restées dans l'eau pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures ; dans la plaine du Vidourle, les digues ayant crevé, les vignes ont été recouvertes par l'eau pendant plusieurs jours et on peut considérer la récolte comme perdue en grande partie. A Lunel, Saint-Just et Lansargues, la grêle a emporté environ la moitié de la récolte. Dans la plaine de Béziers, à Vias et Bessan, la quasi-totalité de la récolte a été emportée par la grêle. Sur plusieurs kilomètres carrés, il n'y a pas un grain de raisin qui n'ait été touché, pas une feuille qui n'ait été transpercée.

Quelle sera l'abondance de la récolte méridionale ? Il est bien malaisé de

le pronostiquer, étant donné l'extrême irrégularité de cette année. La gelée d'avril a fait d'immenses ravages ; ensuite, s'il n'y a eu ni mildiou ni eudémis, la sécheresse extrême a entamé la récolte restante dans les coteaux, les soubergues et les plaines où l'arrosage est impossible. Puisque notre situation est dominée par l'hygrométrie, il est à noter que l'arrosage des vignes se développe dans nos régions d'une manière paradoxale depuis qu'une loi tenta de le réglementer et même de l'interdire.

Cet arrosage n'est-il pas fait actuellement un peu à tort et à travers, dans des sols et sur des ceps peu faits pour supporter des apports en eau répétés et constants ? La souche n'en souffrira-t-elle pas au bout de quelques années ? Voilà une question fort intéressante et fort délicate dont un de nos collaborateurs nous entretiendra dans quelques semaines.

L'ouragan d'avant-hier et, par places, des orages de grêle localisés survenus au mois d'août ont encore amenuisé la récolte.

On peut cependant compter sur une récolte supérieure aux maigres années dernières, 1937 et surtout 1936.

Quant à la qualité, on peut à coup sûr affirmer que le degré sera beaucoup moins élevé que l'année dernière ; des moûts pesés aujourd'hui dans des vignes devant être vendangées demain, accusent 7°6, 8°3, 9°1 contre 9°7, 11°3, 12°6 l'année dernière où la prise avait été effectuée quinze jours plus tôt, mais également vingt-quatre heures avant l'enlèvement de la récolte.

Dans l'ensemble, il faut compter sur 1 à 2° de moins qu'en année normale, 1937 ayant été exceptionnellement favorable. Le degré minimum sera difficile à atteindre dans certaines communes. On tâche d'utiliser des moûts concentrés partout ou l'on peut en trouver.

Dans les régions inondées, les vendanges limonées nécessitent de grands soins de vinification et donneront malgré tout un vin peu satisfaisant.

Partout, les grosses chaleurs sèches de juillet, alternant avec les temps frais de la deuxième quinzaine d'août et les grandes pluies du début de septembre, la maturation s'est effectuée par à-coups. Il sera donc prudent (et nous le conseillons vivement) de doser fréquemment l'acidité des moûts et de la corriger dans la mesure du possible lorsqu'elle sera insuffisante.

Néanmoins, les raisins étant sains, la qualité sera satisfaisante, et s'ils sont sans doute peu alcooliques, les vins de cette année auront une couleur brillante, un goût agréable, et seront très sûrs comme conservation.

12 septembre 1938. P. J. V.

Nouvelles du vignoble champenois

Les travaux du vignoble de la campagne 1938 peuvent être considérés maintenant comme terminés. De tous côtés, on procède à la remise en état des sentiers et des chemins, quelque peu bouleversés au cours des orages des derniers mois écoulés, et à la préparation du matériel nécessaire pour la cueillette et le pressurage des raisins.

L'aoûtement du bois se poursuit normalement ; quant à la progression de la maturité des raisins, elle a été singulièrement ralentie par la basse température de certaines nuits du mois d'août. Si le froid a eu ce grave inconvénient, il semble avoir eu, en revanche, le grand avantage de contrarier l'évolution, des vers de cochylis et d'eudémis de deuxième génération. Si nous avons la chance d'être gratifiés d'une période de sécheresse pendant quatre à cinq semaines, les grains piqués tomberont sur le sol et nous pourrons rentrer en bien des vignobles d'assez belles grappes indemnes de pourriture grise, qui est cette année particulièrement menaçante et qui, si la pluie survenait au moment de la vendange, ne manquerait certainement pas de causer de gros dégâts.

Contrairement à ce que l'on craignait, les espérances de récolte n'ont pas diminué ces temps derniers. Dans la plupart des vignobles, on pense que la quantité de raisins cueillis correspondra à celle qui avait été estimée à la date du 15 août, dans quelques-uns même on espère « cuider ».

En plusieurs contrées, où par suite du froid et de la sécheresse au moment de la floraison, un grand nombre de grains sont tombés ou ont millerandé ; il y a cette année un déséquilibre extraordinaire entre la proportion des râfles et celle des grains. Alors qu'en 1937 la proportion moyenne des râfles variait pour les grappes normales entre 3,9 et 5,5 p. 100 et, pour les grappes endommagées par la pyrale, entre 7,4 et 8,8 p. 100, celle-ci oscille dans certaines vignes de la Côte Blanche entre 13 et 28 p. 100, pour atteindre même parfois 46 p. 100. Le pressurage de pareilles grappes ne sera pas chose aisée. Les viticulteurs qui récolteront des raisins ainsi constitués feront bien de les pressurer avec de grandes précautions s'ils ne veulent pas obtenir des vins qui aient trop de « verte » et qui par la suite « grappent » désagréablement.

Comme de coutume, à pareille époque, nous sommes assaillis actuellement de demandes de pronostics concernant la qualité des 1938 que certains optimistes, impressionnés par les chaudes journées du début du mois d'août, comparent déjà aux 1893, et que certains pessimistes, émus par les nuits froides de la fin du même mois, apparentent dès maintenant aux 1931.

Estimant pour notre part qu'il est aussi difficile de prédire, avant vendange, ce que sera la qualité du vin, que de prévoir l'avenir d'un enfant dont on prépare le berceau, nous nous contenterons, comme nous l'avons fait les années précédentes, de signaler à nos lecteurs :

1° La somme des températures moyennes journalières observées du 1er avril au 31 août, qui permet d'apprécier les premières dispositions naturelles de la récolte à venir ;

2° La somme des températures moyennes journalières du mois d'août qui, en Champagne, a la réputation de « faire le goût » :

La somme des températures moyennes journalières enregistrées à la Station de Recherches Viticoles d'Epernay, du 1er avril au 31 août, a atteint cette année 2.409°. Inférieure à celle des années 1937, 1934, 1933, 1932 et 1924, cette somme est supérieure à celle de toutes les autres années comprises entre 1920 et 1938 et semblable, à quelques degrés près, en remontant plus haut, à celle de 1918, 1902, 1885 et 1877.

La somme des températures moyennes journalières, enregistrées au même

établissement, durant le mois d'août 1938, a atteint 603°. Inférieure à celle des années 1933 et 1932, cette somme est supérieure à celle de toutes les autres années comprises entre 1920 et 1938 et semblable à très peu de chose près à celle de 1937 et en remontant plus haut, à celle de 1893, 1892, 1880, 1875 et 1874.

E. Moreau.

Chronique d'Alsace

Tant du fait des conditions climatiques que des maladies, l'état du vignoble a sensiblement empiré depuis le début d'août.

Après quelques journées très chaudes, il n'a presque pas cessé de pleuvoir durant les deux derniers tiers du mois. Aussi a-t-il fallu enregistrer pour août, en même temps qu'un gros déficit de chaleur, un nouveau total de plus de 100 mm. d'eau. Après juin et juillet, encore un mois trop humide ! Et septembre paraît marcher sur ses traces, car jusqu'ici, sur onze jours, il n'y en a eu que deux sans précipitations, et ce, avec des températures anormalement basses.

Tout cela est bien défavorable à la vigne, qui demande avant tout le soleil. Que sera le 1938 ? Il est encore bien tôt pour le dire ; mais, à moins d'un changement complet et rapide du temps, les perspectives ne sont pas bonnes. La véraison est lente et irrégulière, comme on pouvait s'y attendre avec des raisins de plusieurs âges.

Il faut noter une très forte attaque de mildiou causant de gros dommages dans les vignes que l'on n'avait pas sulfatées fin juillet, début août. Les jeunes feuilles y sont grillées et, ce qui est plus grave, on y trouve beaucoup de rot gris. L'oïdium apparaît de nouveau et n'a plus pu être combattu avec efficacité, vu le manque de chaleur. Par contre, il n'y a pas beaucoup de vers, même aux places où aucun traitement spécial n'a été fait ; mais l'excès d'humidité suffit à faire éclater et pourrir les grains.

Les guêpes abondent et s'attaquent aux raisins des variétés précoces au fur et à mesure que la maturation se fait. Elles sont tellement nombreuses par endroits que certaines communes ont organisé la destruction des nids par le sulfure de carbone.

On attend le retour du beau temps pour terminer les travaux en vert, effectuer les dernières façons et détruire les mauvaises herbes qui sont exubérantes.

Le mouvement des vins s'est beaucoup ralenti et le commerce se réserve. La forte récolte en vue dans les autres régions viticoles de France ne permettra pas à nos rares vins d'atteindre, ni même d'approcher, les cours auxquels ils rémunéreraient les producteurs. On ne peut imaginer une meilleure démonstration du fait que le vignoble d'Alsace n'est viable que par les rendements élevés, qui seuls lui permettent de récupérer les dépenses consenties pour son entretien.

Le 11 septembre 1938. E. de Turckheim.

La Gazette de Bourgogne

Ronsard, dans une de ses ballades célèbres, parle du temps « de froidure et de pluie ». Quel triste assemblage et combien ce mois d'août 1938 en a été l'illustration.

La froidure : après quelques journées où un thermomètre placé à l'air libre et à 40 centimètres du sol atteignit 38°, combien de nuits où son frère, le thermomètre à minima, descendit à + 6° et même + 5°. Croyez-vous que cette température soit normale à une époque où une vendange pendante représentant près de 80.000.000 d'hectos, valant des milliards de francs, attend sa chaleur et sa lumière quotidienne, qui dispenseront aux 7.000.000 de Français vivant de la vigne leur pain de chaque jour ?

La pluie : hélas, elle tombe la nuit, elle chute le jour, que la lune soit nouvelle, à son premier quartier, ou pleine, que le vent souffle de l'Est, de l'Ouest ou du Nord, que le baromètre soit haut, ou bas. « Que d'eau, que d'eau ! » s'écrierait M. Perrichon météorologiste.

Alors, me direz-vous, et les vignes ? Vertes comme des épinards, propres comme des sous neufs, alignées pour la revue finale, elles laissent pendre leurs raisins violets qui devraient être noirs. Ce n'est pas drôle pour elles d'avoir en mains tous les atouts pour faire du bon vin, et tout simplement parce qu'il plaît à M. Phébus de se cacher derrière un rideau de nuages, voilà la qualité d'une récolte compromise.

D'abord, que fait-il derrière les nuages, ce coquin de Soleil ? Pourquoi redoute-t-il tant de se montrer aux humains ? Ne serait-il pas en galanterie avec Madame La Lune, et qu'en résultera-t-il ?... Des étoiles peut-être, mais pas du bon vin !

Et pourtant, il devrait savoir que « *Bonum vinum lœtificat cor hominis* », suivant le vieil adage latin, et que, d'après le cérémonial du sacre des Chevaliers du Tastevin : « *Non contristat cor mulieris* ». Si vous me demandez pourquoi ? Je vous dirai en latin moliéresque « *Sensus excitare* ». (Attention à la terrible censure qui veille aux barrières de la *Revue de Viticulture*, j'en ai déjà senti le ciseau aiguisé, mais ayant cette fois employé une langue morte, j'espère être épargné.)

Voulez-vous que nous jetions un coup d'œil sur la campagne viticole s'achevant ? Que fut-elle ?

Un hiver et un printemps sahariens. Du soleil tous les jours ; de la pluie jamais, et cela dura du début de janvier au milieu de mai. Chacun misait alors sur une année chaude et sèche, mais à partir du 15 mai, on installe en Bourgogne les postes d'observation de la Station d'Avertissement agricole de Beaune. A cette occasion on braque vers le ciel les gueules béantes des pluviomètres. Simple coïncidence, ou réplique à cette bravade : aussitôt « *pluant nubes justum* ».

1938 est l'année rêvée pour l'économie des traitements anticryptogamiques ; mildiou et oïdium ne peuvent se développer ; à chaque averse correspond un abaissement immédiat de la température rendant impossible la poussée des champignons.

Les vers de la grappe semblent vouloir être moins nocifs qu'en 1937, bien que l'humidité favorise la cochylis et que les vendanges tardives risquent de voir la venue en Bourgogne de la troisième génération d'eudémis. Alors, voyez le plaisir : cochylis + eudémis + botrytis = quelle qualité !

Tout espoir n'est pas perdu, mais chaque minute qui passe est une chance de moins.

Comme quantité, l'ensemble des crus classés de la Côte-d'Or ne donnera pas une récolte supérieure à celle de 1937, même peut-être sera-t-elle inférieure ? Certains climats seront nettement déficitaires, en raison des pertes de la gelée noire du 1er mai.

Une grande qualité, avec une quantité moyenne, aurait été pour 1938 une jolie réussite, mais si la qualité et la quantité sont au-dessous de la moyenne, c'est à pleurer dans ses cuves. Il n'y a qu'une récolte par an, et depuis 1929 le ciel ne nous a pas gratifiés de trop nombreux millésimes marquants.

Quel dommage que le Statut viticole qui réglemente le débit du robinet de la quantité ne puisse, par un de ses articles, assurer aux Viticulteurs une qualité minima.

On dit bien aux ouvriers de ne pas travailler plus de quarante heures par semaine, on pourrait assigner au soleil un travail au moins aussi long, avec une somme déterminée de calories à fournir.

Seulement, le soleil pense peut-être qu'il n'a pas besoin d'œuvrer plus que les humains, et la paresse de ceux-ci risque de déteindre sur celui-là.

Les vins restant à la propriété, surtout ceux de la récolte 1937, atteignent des cours très fermes. Leurs détenteurs ne veulent pas les lâcher, dans l'incertitude de ce qu'ils feront, ou ne feront pas, cette année. Certains acheteurs grimaçaient sur la fermeté tannique des 1937, mais parions qu'avec les caractères des 1938, ils vont bientôt changer d'opinion concernant les premiers.

De quoi demain sera-t-il fait ? Qu'il s'agisse de n'importe quel problème, on commence toujours par poser l'x, on enchaîne le raisonnement, et la solution arrive. Dans quelques semaines, je vous dirai si l'année 1938 portera comme signe une corne d'abondance, ou si elle méritera le titre de « marâtre ».

Jacques Prieur.

Etat du vignoble Beaujolais

25 août 1938.

Les gelées d'avril et mai, qui ont causé des dégâts d'une certaine importance dans quelques localités, laissaient aux viticulteurs, pour les vignes indemnes ou peu atteintes de la gelée, l'espoir d'une belle récolte vu le nombre de grappes, 25 à 30 par cep et même plus dans les jeunes vignes.

Malheureusement, un désenchantement eut lieu après la floraison. En effet, les raisins sont restés courts, peu volumineux, quelques-uns ont été dépouillés d'une partie de leurs grains tombés à terre, d'autres sont restés intacts mais millerandés, principalement dans les vieilles vignes. Ces effets sont attribués, dit-on, à un abaissement de température au moment où la vigne était en pleine végétation. Une autre calamité, la grêle, a causé localement d'assez sérieux

dommages, notamment dans la zone comprise entre Saint-Etienne-la-Varenne et Fleurie, soit sur un quadrilatère d'environ 12 kilomètres de longueur sur une largeur moyenne de 3 à 4 kilomètres. Dégâts peu importants en dehors de cette zone.

La maturation se produit bien irrégulièrement : il est fréquent de trouver dans le même cep des raisins complètement verts voisinant avec des raisins ayant déjà une certaine maturité. La fraîcheur des nuits qui sévit depuis quelques jours, accompagnée de pluies fines et intermittentes et d'un ciel nuageux, ne sont pas favorables pour remédier à cette irrégularité dans la maturité. La vingtaine de jours qui nous sépare des vendanges sera peut-être, et c'est le vœu de tous les viticulteurs, une quinzaine d'un soleil radieux qui, mis à la cuve, donnera une qualité appréciable aux vins nouveaux.

Que donneront les prochaines vendanges tant au point de vue qualité que quantité ? Le pronostic est assez difficile à établir. Cependant, les producteurs, en général, prévoient une assez bonne qualité, si le beau temps se met de la partie, et une quantité variant de 50 à 55 p. 100 d'une année normale.

Les traitements contre les vers, le mildiou et l'oïdium ont été faits avec soin et assez régulièrement — 5 à 6 sulfatages, — aussi jusqu'à présent on ne signale peu ou point de mildiou ni d'oïdium, mais on craint l'apparition du *ver rouge* (cochylis).

Rares sont encore les traitements arsenicaux : certains viticulteurs envisagent la dépense, d'autres doutent de leur efficacité. Des démonstrations et des conférences ad-hoc auraient, certes, leur utilité.

Il reste peu de vin à la propriété. Le négociant et le café (le Beaujolais est gros fournisseur aux cafés lyonnais et des villes voisines) achètent à cette époque au fur et à mesure des besoins de la consommation, aussi peu de transactions en cours.

Les prix se maintiennent avantageusement en faveur du vendeur qui montre une certaine résistance à la vente.

C. Dufoux.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 14 septembre.

Nos vignerons ont eu chaud ! Quelques-uns, malheureusement, n'en ont pas été quittes pour la peur et ont dû payer un lourd tribut aux caprices de la nature fantasque.

Dans notre dernière chronique, nous avons indiqué, en effet, que des pluies torrentielles, trombes d'eau accompagnées de grêle, étaient tombées dans le vignoble de l'Hérault. La presse quotidienne a évoqué les pertes énormes subies dans certaines communes, soit par l'inondation, dans les vignes situées en bordure des rivières, soit par la grêle, comme à Marseillan, Agde et Vias, où la récolte pendante a été, sur diverses parcelles, hachée en quelques instants.

Outre ces dégâts locaux à déplorer, les vignerons avaient craint un instant que le retour du mauvais temps ne vînt contrarier sérieusement les vendanges et provoquer non seulement l'abaissement du degré, qui n'était déjà pas bien élevé, mais aussi la pourriture du raisin, avec toutes les conséquences qu'il pouvait en résulter pour la qualité. Déjà, dans la journée du vendredi 9 septembre, un commencement de pourriture avait été constaté par endroits.

Il n'en a heureusement rien été. Dès samedi, le temps se remettait au beau, le baromètre remontait lentement et le soleil reprenait ses droits. On peut donc espérer que, sauf pour les dégâts signalés ci-dessus bien entendu, les pluies de la semaine passée auront été bienfaisantes dans l'ensemble. Après avoir provoqué un abaissement du degré des moûts, elles contribueront, et on l'a déjà constaté, à une meilleure maturation et à un enrichissement notable des raisins en sucre, surtout si le beau temps qui règne au moment où nous écrivons veut bien persister.

Cette semaine voit la généralisation des vendanges dans notre région narbonnaise. Déjà la semaine dernière, des « colles » s'étaient mises au travail dans la plaine. Depuis lundi, c'est au tour des Corbières de la région lézignanaise de voir les vendangeurs. Les Hautes-Corbières, vers Durban et Tuchan, de même que le Carcassonnais et le Limouxin, devront attendre encore quelques jours avant de commencer les opérations, la maturité n'y étant pas encore assez avancée.

Les premiers résultats connus sont assez irréguliers, suivant les vignobles. Nous connaissons de nombreuses exploitations des environs de Narbonne, vers Cuxac et Coursan, qui ne donneront qu'une récolte très déficitaire, suite normale des gelées de printemps. Par contre, dans les régions qui n'ont pas été atteintes par le froid, on récoltera sensiblement plus de vin que l'an dernier et, à la suite des dernières pluies, le chiffre de 6 millions et demi d'hectolitres, qui a été mis en avant, pourrait bien être un minimum pour le département de l'Aude. Certains envisagent même couramment 7 millions d'hectolitres.

La qualité promet, sauf intempéries nouvelles évidemment, d'être convenable, les raisins que nous avons vus en maints endroits étant parfaitement sains. Quant au degré, il causera des déceptions par endroits, encore qu'il soit en passe, actuellement de s'améliorer sensiblement sous les rayons du soleil. Beaucoup de vignerons s'agitent, en ce moment, dans la crainte que leurs vins ne fassent pas le degré minimum nécessaire pour être considérés comme propres à la consommation. Il faut espérer que, d'ici la fin de la cueillette, leurs appréhensions se dissiperont. Rappelons, d'ailleurs, que ce degré minimum peut être diminué d'une demi-unité par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Les affaires sont assez peu animées en ce moment, ce qui s'explique aisément parce que les vignerons sont occupés sur la propriété et que le commerce marque beaucoup d'hésitation aux achats en vins nouveaux.

Par contre, les vins vieux, qu'on connaît et dont on apprécie la qualité surtout pour les hauts degrés, sont assez recherchés. De divers côtés, en effet, et plus particulièrement dans les Corbières, on nous signale des offres intéressantes pour la belle marchandise, injustement délaissée pendant de longs mois. Les vignerons qui ont eu la patience — ou la possibilité — de conserver leurs

vins les plus alcooliques, commencent à en être récompensés, mais beaucoup d'entre eux estiment qu'ils ont encore intérêt à ne pas s'en dessaisir.

Pour fixer les idées, disons que ces vins ont vu leurs prix s'améliorer de quelque 5 à 10 francs par hectolitre en peu de temps. Des Corbières de 11° à 11°5 se sont traités jusqu'à 180 francs et on a payé jusqu'à 190 francs pour des 12°5, cours qui n'avait jamais été atteint pendant la campagne 1937-1938.

Les vins vieux moins alcooliques participent aussi un peu à cette fermeté, mais moins évidemment que les précédents. Les 10° se tiennent à 170 francs, les 9°5 à 165 ou 167 francs, les 9° à 160 ou 162 francs.

En vins nouveaux, on a signalé quelques transactions, bien que le volume encore réduit des disponibilités facilite peu les affaires. Dans l'ensemble, c'est entre 15 fr. 25 et 16 francs le degré qu'on a traité. Ces taux qui peuvent paraître intéressants en eux-mêmes ne donnent, quand on les applique aux 9° ou aux 9°5 qu'ils concernent, qu'un prix à l'hectolitre inférieur de quelque 20 francs au prix des vins vieux de degré correspondant. Espérons que la plupart des vignerons trouveront une compensation dans l'augmentation que présente leur récolte — sauf pour ceux qui ont été gelées — par rapport à la précédente.

R. C.

Le Ve Congrès International de la Vigne et du Vin à Lisbonne (15-19 octobre 1938). — Nous rappelons que le Ve Congrès international de la vigne et du vin et le IIe Congrès international médical d'Etudes du vin et du raisin auront lieu à Lisbonne du 15 au 19 octobre 1938.

De nombreuses et très intéressantes excursions sont prévues qui faciliteront la visite du Portugal aux Congressistes, dans les conditions les meilleures et les plus agréables.

La date extrême des inscriptions est fixée au 1er octobre prochain et elles sont reçues à la Compagnie des Wagons-Lits/Cook, 40, rue de l'Arcade à Paris ou chez M. Guerra, secrétaire général du Congrès, Ministère de l'Agriculture à Lisbonne (Portugal). Ils donneront, aux adhérents, tous renseignements utiles sur l'organisation de ces manifestations.

L'approvisionnement de la culture en engrais azotés. — Au cours de sa dernière réunion tenue au Mans, le Conseil d'administration de la Fédération régionale des associations agricoles du Centre s'est préoccupé de l'approvisionnement de l'agriculture en engrais azotés.

Le Conseil a pris connaissance à ce sujet d'une communication très intéressante émanant de M. Rebiffé, directeur du Syndicat agricole de Chartres. Le Conseil s'est ému des avis exprimés sur la demande du Gouvernement, par le Comité national de Surveillance des prix, tendant à la fixation de majorations mensuelles plus élevées sur le nitrate de soude que sur le sulfate d'ammoniaque et les autres engrais azotés.

Le Conseil a décidé de rappeler au Gouvernement l'intérêt que les cultivateurs attachent à l'égalité de traitements de tous les engrais azotés. Il a protesté contre les mesures discriminatoires qui tendent à restreindre les facilités d'emploi du nitrate de soude du Chili, dont les qualités restent toujours très appréciées au point de vue technique et agronomique.

Il a souligné que le maintien des importations de nitrate naturel permet à l'agriculture de ne pas faire entièrement les frais d'une production de nitrate de soude synthétique très onéreuse.

Il a demandé que l'approvisionnement de l'agriculture en nitrate naturel ne soit pas compromis, que des écarts de prix injustifiés n'apportent aucune gêne aux agriculteurs dans le libre choix de leurs engrais et que, notamment, la majoration du nitrate de soude par rapport aux autres engrais azotés soit supprimée.

(Extrait de l' « *Agriculture du Centre* » du 28 août 1938.)

Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. — L'examen d'entrée à l'Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, aura lieu les 12, 13 et 14 octobre, examen indispensable pour les candidats non pourvus du baccalauréat complet.

S'adresser pour tous renseignements au Directeur de l'Ecole : 33, rue Rabelais à Angers.

Marine Nationale

Avis d'adjudication. — Le 25 novembre 1938, à 15 heures, il sera procédé, à l'Arsenal de Sidi-Abdallah (Tunisie), à l'adjudication restreinte d'une fourniture de :

6.500 *hectolitres de vin rouge à* 11°, *non logé*

Durée du marché : Livraison du 15 décembre 1938 au 31 mai 1939.

Cautionnement provisoire : 500 francs par lot de 250 hectolitres et 1.000 fr. par lot de 500 hectolitres.

Cautionnement définitif : 5 p. 100 de la valeur des lots adjugés.

Les personnes ou sociétés désireuses de soumissionner, si elles ne sont pas inscrites sur la liste des fournisseurs admis à participer aux adjudications restreintes de vivres de la Marine en Tunisie, devront demander leur inscription au Chef du Service des Subsistances-Arsenal de Sidi-Abdallah.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service des Subsistances de la Marine, à Sidi-Abdallah, ou à Paris, au Ministère de la Marine, Bureau des Subsistances.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9°½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr. ; Gros plants, 400 à 500 fr. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10°, 142 à 136 fr. ; 11°, 142 à 135 fr. ; 12°, 150 à 145 fr.

MIDI. — *Nimes* (*19 Septembre 1938*). — *Cote officielle*, Vins 1937, 8°5 à 11°, 162 à 175 fr. » 11° et au-dessus, 175 à 185 fr. ; 1938, sous marc, 15 fr. 25 à 16 fr.

Montpellier (*20 Septembre*). — Vins rouges 1937, 10° à 11° : 170 fr. à 177 fr. ; Vins rouges 1938, 8°5 à 10° : 15 fr. 25 à 16 fr.

Béziers (*16 Septembre*). — Rouges, 1937, 9° à 11°5, 17 fr. 50 à 15 fr. 75 ; 1938, 8°5 à 9°5, 15 fr. 75 à 15 fr. 50 ; Alicantes, 17 à 16 fr. 50.

Minervois (*18 Septembre*). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*17 Septembre*). — Vins rouges, de 9° à 12°, 172 fr. » à 160 fr. »

Carcassonne (*17 Septembre*). — Vins rouges de 9° à 12°, 17 fr. 75 à 16 fr. 7.5

Narbonne (*15 Septembre*). — Vins rouges, 9° à 12°, 160 fr. à 182 fr. ».

Sète (*15 Septembre*). — Rouges, » fr. à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 120 à 180 fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 185 à 225 fr. ; paille d'avoine, de 215 à 240 fr. ; paille de seigle, 190 à 230 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 330 à 405 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 299 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 350 à 650 fr., communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 300 à 400 fr. — Pêches, 200 à 950 fr. — Prunes, 300 à 800 fr. — Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 350 à 650 fr. — Noix fraîches, 450 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin d'Algérie, » fr. ; du midi, blanc, 180 à 250 fr. ; noir 220 à 260 fr. ; Œillade, 260 à 300 fr. ; Muscat, 350 à 500 fr.

Choux verts, 30 à 90 fr. — Artichauts, 35 à 140 fr. — Choux-fleurs, 60 à 250 fr. — Oseille, 50 à 150 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Tomates, 80 à 160 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Flageolets, 100 à 120 fr. — Carottes 70 à 170 fr. — Navets, 100 à 250 fr. — Courgettes, 30 à 40 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. — Melons de Paris, 5 à 15 fr. — Cèpes, 800 à 1.200 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique 'Tournissac'

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Étrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Rentrez-vous de vacances ?

N'OUBLIEZ PAS

- que les veilles et avant-veilles de fêtes ou de fin de mois **Sont jours d'affluence dans les trains**
- Aussi... pour voyager plus à votre aise **Tachez** — surtout avec des enfants — **de ne pas partir ces jours-là.**
- Si vous voyagez en groupe ou avec un billet populaire de congé annuel, **Renseignez-vous** à la gare de départ **sur les trains interdits aux porteurs de ces billets**

De toutes façons

Louez vos places à l'avance

Société Nationale des Chemins de Fer Français

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

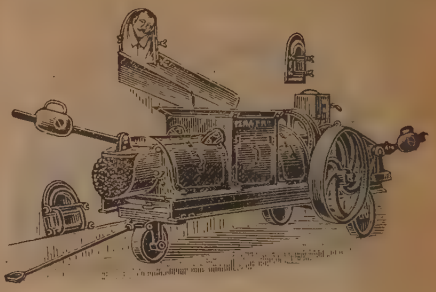
Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

PERA FRERES

FLORENSAC Hérault)

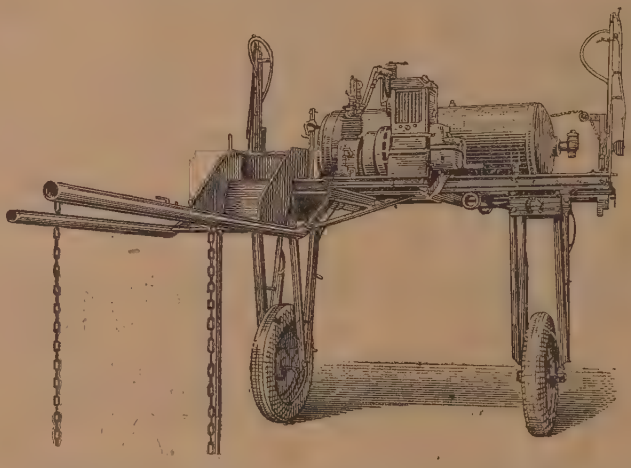
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

Pour récolter de beaux fruits

TRAITEZ vos ARBRES avec les PULVÉRISATEURS VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8000000 DE FRS.
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE.

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION

B.G. Libourne N° 10216

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des commités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France,
les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : **ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS**

PERENOX —	Oxyde de cuivre, 50 % de cuivre métal, suspension fine immédiate, stable.
TUBAVIGNE —	Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.
EXTRAIT DE DERRIS —	En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.
AGRAL 3VE —	Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies économise le cuivre.
NICTAGRAL —	Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an.
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la
fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES " WEINMANN "

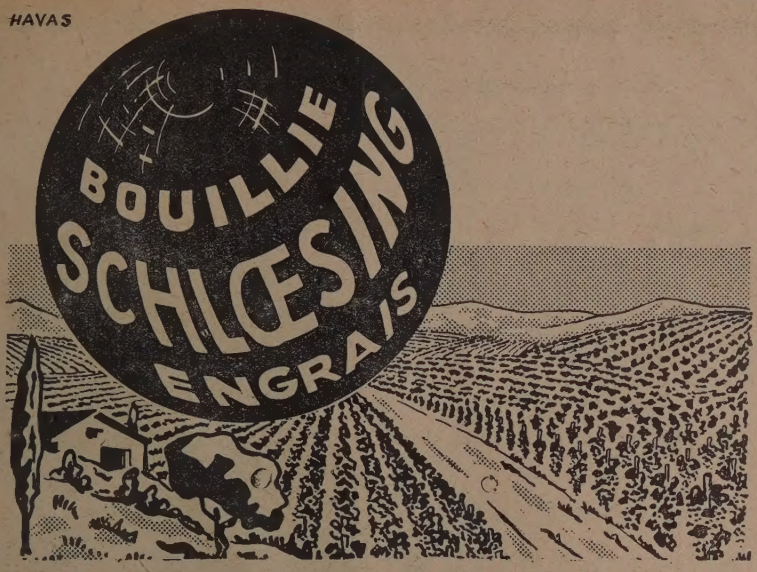
FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Sucr de J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE. COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING { Soufre sans coulure pour le mèchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :
Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

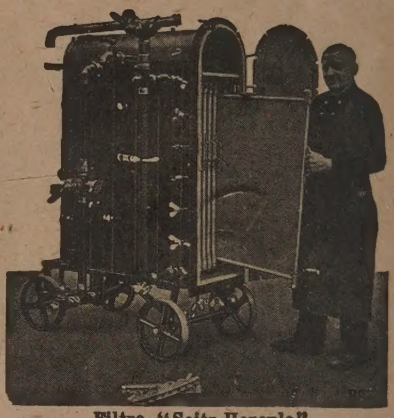
leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.



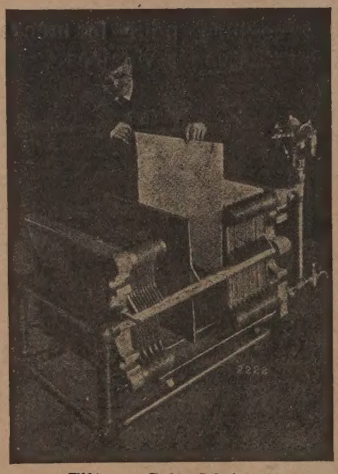
Filtre "Seitz-Hercule"

Les filtres "SEITZ-HERCULE"

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité .

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

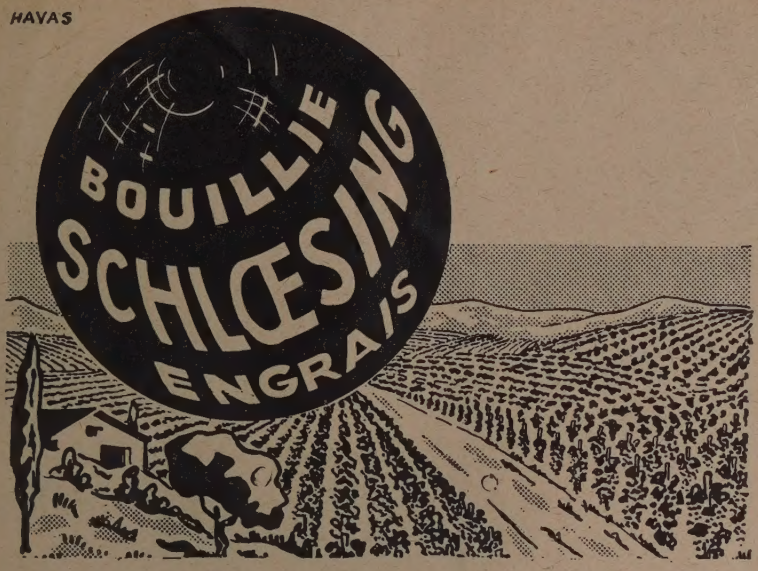
PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :
Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON